



書評 横山智著：『納豆の起源』NHKブックス， 2014年11月刊

著者	白坂 蕃
雑誌名	地理空間
巻	8
号	1
ページ	143-160
発行年	2015
URL	http://hdl.handle.net/2241/00143187

書 評

横山 智著：『納豆の起源』NHKブックス、2014年11月刊、317p., 1,500円（税別）

日本人であるなら誰でも手に取ってみたいくなるような本が出版された。

本書は、日本人が食べている納豆が何千キロも離れた地域で、日本とおなじようにご飯といっしょに食されていること、しかし一方で、日本の納豆とは、まったく異なる使い方がされていることなど、これまでほとんど論じられてこなかった納豆のつくり方と利用方法を詳細に記載している。さらには、納豆の起源を探るための視点を提示しながら、東南アジア大陸部とヒマラヤの照葉樹林帯の納豆を論じることも試みている。

結論からいえば、著者（横山 智氏）のこれまでの調査研究でも納豆の起源地を明確には特定できてはいない。しかし本書の最後で著者は納豆の起源について、じつに興味ある仮説を提示している。

本書を読みながら1985年に評者（白坂）が、はじめて大がかりな海外調査に参加したときのY先生のコメントを思い出した。

「調査については専門の分野を深く追求するのは当然のことである。しかし同時に、地域というものは生きているものだから、それを“まるごと理解する”という態度が、その研究者の地域認識の根底にないと専門分野の研究は、おもしろいものにならない」というものだった。

つまり、現地の言葉の習得とか、食糧の生産はもちろん、食べ物や生活の仕方、その地域の文化・経済・政治など、すべてに興味をもって歩き廻らなければならないとY先生はいった。たしかに、その通りであるが、評者自身の経験からいう

と、それは難しいことである。評者の海外調査には、いつも時間的にも金銭的にも制約があり、専門に関する調査目的を果たすことを優先するから、じっくりと地域をながめ、何かその土地に特徴的な事象を楽しんで研究するという余裕がなかった。そして時間と研究費には限りがあることを理由にしてY先生のコメント通りの研究は評者にはできなかった。

上記のY先生のコメントを体現する、優れたフィールド＝ワーカー：研究者は評者の知る範囲には数人しか存在しない。そのひとりが本書の著者である。

著者は地理学界ではもちろんのこと、フィールド＝ワークをとまなう学問分野ではよく知られた研究者である。彼は若くしてラオスの農村に住み着き、長い期間にわたり滞在し、また中国の雲南省なども含めたインドシナ半島全域についてのフィールド＝ワークも豊富で行動力のある専門家であり、専門分野である農村や農業・焼畑などに関する多くの著作がある。この著者にして、はじめて、このようなすぐれた食文化論の構築が可能であったものと思われる。

本書を読むと、専門の調査目的をもって、どこかにフィールド＝ワークに出かけて、その目的を達成しながら、つねに著者が納豆についても粘り強く「市場」などを歩きまわり、「趣味的に」データを集め続けたことが理解される。幅広い教養と研究の視点をもった学者でなければ、このような類いの著作はできない。本書には対象地域への著者のやさしい眼差しも感じられる。

著者も述べているが、いわゆる市場には、その地域のすべての要素が詰まっている。

評者なども海外の農村調査にでかければ、まず

は必ず市場を見て回り、その地域の全体的な地域性を把握することに努めるが、なかなか本書の著者のように、専門分野以外のおもしろい事象にまでは目が届かない。この著者のたゆまぬ努力と類い希な観察力に評者は深く敬意を表するものである。

当然のことながら微生物学の分野では納豆菌に関して多くの研究の蓄積がある。しかし東南アジア大陸部やヒマラヤ地域で日本と同じような糸引き納豆をつくる人々の存在は多少とも知られていても、納豆のような独特の臭いの発酵食が受け入れられるような文化、そして人びとの生活と納豆の関係などについて、評者の知る限り、これまで、ほとんど議論されてはいない。さらに納豆を食べるひとなら、だれでも、納豆はどこで発祥したのかという好奇心をもつであろうが、それも未だに結論が得られてはいない問題である。

本書は、こうした日本人なら誰でも抱く好奇心に応えた貴重な研究である。また、じつに丹念に納豆やその周辺の事実を採り上げ、さらには関連する文献を渉猟しており、著者の納豆に対する並々ならぬ熱意に敬服する。

著者は民族の移動を考えて、調査地では民族の出自を必ず明らかにしている。それに加えて現在人びとが生活している場所で、どのように納豆が展開していったのかを詳らかにすることを試みている。

著者が、なぜ、どのようにして東南アジアの納豆に興味を持ち、それを整理しようとしたのかを時系列で説明しているのも、ある種の推理小説のようなおもしろさが本書にはある。

ところで、大上段に構えていえば、著者の専門とする地理学はフィールド＝ワークを手段として、「比較」を方法とする学問であるといえよう。そして、その学問的特色は、身の回りの地域的事象についての強力な実証性である。それを通して

事実を直視し、事象相互の関係を冷静に判断する。実証的であることを何よりも大切にしてきたのが地理学であるが、この考えを本書は、みごとに体現している。

なお、重要なこと（であると評者が考えていること）をひとつ付け加えておく。それは研究者としての著者の態度に関することである。

科学の世界では、いわゆるリピータビリティ（再現性）が重要視される。本書でいえば第三者が同じ村落を訪ねて納豆の生産を確認できるというような書き方が必要なのである。しかし「特に菌の研究をメインにしている理系の研究者の情報は偏っており、どの民族が納豆をつくっているのかといった情報はほとんど記されていない。さらに村の位置などの空間情報も曖昧である」と著者はいう。この位置にたてば論文のなかで「A村」「B氏」などと仮称することは避けなければならない（もちろん、評者は、それが必要な場合があることを否定はしない）。

したがって、本書の著者は調査した村落の位置や標高、民族名、インフォーマントの属性、調査日時や聞き取りをした場所などを含めた空間情報を整理し地図に示し、さらには調査内容を一覧表にして詳細に提示している（pp.20-21）。また、「市場で納豆そのものは発見したが、製造そのものの現場を見ていない場所」の表現にみられるように、じつに真摯に、かつ丁寧に記載している。このような著者の研究態度に評者は好感をもつ。

また本書では聞き取り調査をした多くの村々における納豆をつくる工程がすべて図示されており、読者の理解に役立っている。また納豆の製造工程については、すべてに写真が適切に配置されている。

本書を読んでいると、月並みではあるが、風土が語っているもの、それを、どれだけ聞きだせるかがフィールド＝ワーカーとしての研究者の能力

だと思える。土地は、それを聞こうとするひとにしか語らない。そのためには聞く側に蓄積された大量の知識が必要であるとの感を深くする。人間は、そのひとの持っている資質（知識の量といってもよい）に対応するものしかみえない。

本書の大きな構成は以下のようになっている。

- 第一章 大豆と日本の納豆
- 第二章 世界の納豆－その起源をめぐって－
- 第三章 納豆交差点－ラオス
- 第四章 多様な調理法－タイ
- 第五章 納豆の聖地へ－ミャンマー
- 第六章 ヒマラヤの納豆－インド・ネパール
- 第七章 納豆の起源を探る

章の構成にしたがって、本書の内容を紹介する。なお、文中で「」で括った部分は本書からの引用である。

序章 海外の納豆との出会い

「日本の納豆は、枯草菌（*Bacillus subtilis* subsp. *subtilis*）の芽胞が付着する稲ワラで発酵させた糸を引く無塩発酵大豆食品である」。

著者が納豆について興味をもったのはラオスのルアンパバーンのナイト＝マーケットでみつけた「トゥアナオ」だった。ラーオ語で「トゥア」は豆、「ナオ」は腐っている状態を意味する。これは著者がはじめて海外で出会った納豆であるという。「これを食べれば、間違いなくお腹を壊すだろうと思わせるような、きついアンモニア臭が漂ってきた。（中略）意を決してトゥアナオを口に入れた。アンモニア臭に加えて何とも形容しがたい腐敗臭が鼻をついた。日本の納豆と違って糸も引かない。しかし、食べてみると意外なことに（日本の糸引き）納豆と同じ味がしたのである」。

ラオスには味噌のようにつぶしたトゥアナオ、

センベイのような乾燥させたトゥアナオなど何種類かの納豆がある。

元来、日本の納豆は稲ワラで発酵させた糸をひく食品であるが、ラオスのトゥアナオは種菌を入れないし、稲ワラのような植物も利用しないという。

「ラオスのトゥアナオは納豆なのか？」という著者の疑問が、この研究の始まりである。

著者が食品会社を訪ねて、疑問の解明をする過程が、じつに興味深い。著者は、このトゥアナオをスターターにして実際につくってみた。それは糸を引かないが、その味はラオスで食べた納豆だった。著者は「日本の納豆菌とは違うが、ラオスで見たトゥアナオも枯草菌の一種を用いて発酵させた納豆といっても間違いないと確信した」。

「もっと美味しい納豆があるかもしれないと思い、調査で訪れた場所の市場を訪ねては納豆を探すような、半ば“趣味で行う調べ物”を始めるきっかけ」となったのが著者にとってはラオスであった。

著者はラオス・タイ・ミャンマーに加えて、シッキムやアルナーチャル・プラディシュなどのインドや東ネパールにも調査範囲を広げた。そして「納豆の製法を記録した場所は47地点、市場だけを調査した場所は16地点である。したがって、調査地域は、合計63地点となる。おそらく納豆について、1冊でこれだけの地域をカバーした類書はないであろう」。

第一章 大豆と日本の納豆

日本ではさまざまな納豆があるが、なんといっても納豆といえば糸引き納豆である。

この章では、日本の納豆とは、どのようなもので、それはどのように生まれたのかを再検討している。その検討に必要なダイズの特徴や栽培の起源、また日本へのダイズ伝来やその加工をも分析

している。

ちなみに、ダイズの原生種は中国北部・シベリア・日本に野生するノマメである。ノマメの種子は太古から人間の食糧とされ、中国東北部からシベリア・アムール川流域に至る地域の古代人により次第に栽培されるようになり、今日の栽培ダイズが発祥したらしい。日本の縄文時代の遺跡からダイズが出土しているが栽培したかは不明である(星川, 2003)。

こうしたことを認識したうえで、まず日本における納豆の種類と特徴について紹介している。

大豆を発酵させるために用いる菌で大きく分けると日本で納豆といわれる食品は納豆菌を用いた「糸引き納豆」と麹菌を用いた「塩辛納豆」の2種類に分けられる。このほかに、納豆菌を用いた後に麹菌と塩を混ぜて追加発酵させる「五斗納豆」(米沢を中心とした置賜地方の伝統食品)を別の種類とするなら3種類となる。東南アジア大陸部やヒマラヤ地域にもさまざまなバリエーションがある。

日本では納豆という呼び方は平安時代から用いられている(松本, 2008)。

糸引き納豆は茹でた大豆に塩を加えずに納豆菌で発酵させたものである。「丸大豆納豆」に加えて「ひき割り納豆」「黒豆納豆」「枝豆納豆」「青大豆納豆」なども知られている。

一方、「塩辛納豆」は茹でたり、蒸したりした大豆を麹菌で発酵させた後、塩水に浸してから乾燥させたものである。この塩辛納豆は唐納豆とか、寺納豆といわれ、「納豆」と呼ばれているが納豆菌を用いておらず、麹菌を使う加塩発酵の大豆食品なので、本書では研究対象にしていない。

いわゆる「糸引き納豆」は、偶然に日本で生まれたものかもしれない。だとしたら、その時期はナレズシのような発酵食品がすでに成立していた縄文時代後期以降だと考えることができる。また、

もし大陸から伝播してきたものだとしたら、それは塩辛納豆と同時期かそれ以前だろう。(中略)それがいつなのかは分からない。また朝鮮半島を経由しては入ってきたのかもしれない」と著者はいう。大豆以外の発酵食品のなかでもナレズシの伝播経路は稲作の伝来とともに弥生時代であると推定されている(石毛・ラドル, 1990)。

一方、従来の糸引き納豆の議論は日本と中国との関係だけから捉えている。しかし、東南アジア大陸部やヒマラヤ地域にも日本の納豆と同じ無塩発酵大豆食品が多く存在する。

そこで、著者は次のように述べる。「糸引き納豆は、中国からの伝播である、と決めつけることができるのなら、日本と中国との関係だけをみればよい。しかし、それが各地で独立発生したものだというのが、日本や中国だけではなく、東南アジア大陸部やヒマラヤ地域の自然・人文・社会環境を総合的に検討した上で、文化地理学的視点から、独自発生の可能性があるのかどうかを比較検討しなければならないだろう」。

この視点から第二章以下では、世界各地の無塩発酵大豆食品と、これまでの納豆の起源をめぐる議論について検討している。

第二章 世界の納豆 ―その起源をめぐる

この章では世界と銘打ってはいるが、東南アジア大陸部やブータン・ネパールなど各地の納豆を詳細に紹介し、これまでの議論を整理している。

この章にはつぎのような小見出しがある。

東南アジア大陸部の納豆の分布と名称／ヒマラヤの納豆の分布と名称／枯草菌で発酵させた納豆の加工／カビで発酵させた納豆の加工／照葉樹林文化とナットウの大三角形／跛・失敗起源説／多元説の可能性／魚の発酵食品と大豆の発酵食品との関係性／エージ・アンド・エリアの仮説と納豆／遺伝子解析による起源地の推定。

海外の納豆についての研究は1970年代の、いわゆる照葉樹林文化論の提唱以降のことである。ネパールにキネマという納豆がつくられていることを紹介したのは中尾（1972：121-124）だった。この辺りが納豆分布の西の端であるらしい。

インド北東部には納豆があり、その形状も糸引き納豆あり、ひき割り状納豆あり、そして完全につぶして日本の味噌のようにしたものなど様々である。民族ごとに納豆もかなり異なり、どこかの民族が他の民族に伝えたとは考えにくいという著者の考えには同感である。

東南アジア大陸部には「植物の葉から枯草菌を供給し、2～3晩発酵させたもの、また発酵の際に塩を入れる味噌のようなもの、さらに長期に熟成させるものなど、民族によって多様な納豆のつくり方がみられる。日本と同じような糸引き納豆もあるが、乾燥させたり、塩や香辛料などを加えたりする加工品が一般的である」。

それには粒状納豆（東ネパールから西ブータン）、ひき割り状納豆（タイ・ミャンマー・ラオス）、粒状熟成納豆（カンボジア）、干し納豆（ミャンマー・インドのシッキム・東ネパール）、蒸し納豆（タイとミャンマーの一部・雲南省西双版纳）、乾燥センバイ状納豆（ラオス・タイ・ミャンマーなどのタイ系諸族）、味噌状納豆（インド東部とブータン東部）など、じつに多様性がある。

本書では納豆を「塩を加えずに大豆を枯草菌により発酵させていること」と定義している。そして著者は「カビで発酵させたものは納豆とは異なるというスタンス」をとっている。しかし、日本ではインドネシアのテンペのようにカビ（麹菌）を用いた発酵大豆食品も納豆であると認識されており、これは納豆の起源にも関係するので本書ではカビで発酵させる発酵大豆食品にも触れており、広い視野にたって糸引き納豆を考察している。ここでまとめられている「納豆の加工工程の

分類」はじつに明瞭で、理解を深めるのに効果的である。

このような多様な発酵大豆食品、特に糸引き納豆は、どこで生まれたもので、どのように伝播して現在にいたるのであろうか。

1960年代の後半、中尾佐助や佐々木高明などの、いわゆる京都学派によって提唱された「照葉樹林文化論」は多くの人々の知的好奇心をかき立てた。「照葉樹林文化論」は西日本から東南アジア大陸部の山地、さらにはヒマラヤにかけて広がる照葉樹林帯には類似の植物の利用がみられ、またそれを利用した類似の文化が存在していることを指摘した（たとえば上山、1969；上山・佐々木・中尾、1976）。いわゆる納豆も照葉樹林文化の要素のひとつだとされた。

この照葉樹林文化論にはいくつかの批判（たとえば、市川・山本・齋藤、1984）はあるものの、フィールド＝ワークをもとにして彼らが組み立てた文化論は第二次世界大戦後の日本における大きな学問的業績のひとつであり、また彼らの指摘した事実は色あせてはいない。当時、駆け出しの研究者だった評者なども大きな影響をうけたことを思い出す。

また料理や食べ物が学問の研究対象になるということを、評者が初めて認識したのは中尾佐助の名著『料理の起源』（1972年）で、その中で中尾は納豆と味噌の伝播を論じた。中尾は「ナットウの大三角形と味噌楕円」の図を示して、インドネシア（ジャワ島のテンペ）・ヒマラヤ東部（キネマ）そして日本（納豆）を結ぶ三角形の範囲に無塩発酵大豆食品が分布していることを指摘した。そして、もし一カ所から伝播したのであれば、その起源地は中国雲南省南部であり、日本へは鉄砲やカボチャなどの南蛮物と同じように納豆もジャワ島から伝播したと説明した。これは、きわめて示唆に富む文化論ではあるが「中尾の推論にすぎ

ない」。

評者なども、この照葉樹林文化論に大いに興味をもち、雲南調査のときに雲南の納豆だと日本でいわれていた「豆豉」をわざわざ注文して食してみたが、半分乾燥させた、潰していない、豆のままの味噌だとおもった記憶がある。そのはずで豆豉は納豆菌による発酵ではなく、麴菌（いわゆるカビ）による発酵食品である。評者は雲南省には糸引き納豆があるという噂をきいたことはあるが、それに出会ったことはない。

その後、日本では研究がすすみ、日本の納豆と同じ枯草菌を用いた納豆の分布範囲は中尾の三角形ではなく、日本とヒマラヤを結んだ楕円状の地域になるとの指摘がなされたし、「ナットウの大三角形」の成立には疑問が投げかけられた。また「ナットウの大三角形」は成立しないとの研究もある。

さらには栽培大豆の起源地と納豆の起源地とを結びつける仮説（一元説）、それぞれの地域で独立発生的に無塩発酵大豆食品が発生した可能性（多元説）などについても、本書は従来の様々な研究を紹介しながら著者の考え方を対比させて、じつに興味深い分析をしている。

最近の遺伝子解析による起源地の推定にも触れているが、いわゆる科学的な分析装置をつかって「分析で得られた事実を、どのように解釈するのかは、私たち人間で」とする著者の見解には大いに共感を覚える。

第三章 納豆交差点 ヲラオス

著者が、はじめて納豆とであったのはラオス北部のルアン＝パバーンだったという。

その納豆「トゥアナオ」はラオスでは北部にしかみられない食品である。市場では「粒状納豆と乾燥センバイ状納豆がひっそりとならんでいる」と著者は述べている。

著者が聞き取りをしたインフォーマントは中国系のホー族で、中国雲南省の西双版纳タイ族自治州にいる親戚でつくり方を学んだ。このインフォーマントがつくっている納豆は、ひき割り状納豆を型にはめて固めた乾燥センバイ状納豆である。問題は発酵の菌であるが「何が菌の供給源となっているのか判断できなかった。しかし、発酵はしていて、納豆臭もするのである。序章でも簡単に触れたが、納豆をつくっている場所に耐熱性の枯草菌が自然に存在しており、その菌によって茹でた大豆が発酵されていると考えるしか説明がつかない」。

著者は、さらにミャンマーと中国国境地帯のムアン＝シンまで納豆を求めて旅をした。ここは、いわゆるタイ・ルー族の居住地である。平野部には、ほかにもタイ・ヌア族、タイ・ダム族（黒タイ）などタイ系諸族が混住している。

この辺りではひき割り納豆が中心で、乾燥センバイ状納豆はほとんどみられなかった。大豆を茹でる時間、発酵後に加える塩や香辛料の量が若干異なるだけで、基本的にはすべて同じつくり方であった。ルアン＝パバーンのホー族と同じで、「茹でた大豆を肥料袋のようなプラスチック＝バッグに入れ、風通しの良い日蔭で2日間放置しただけだと言う。スターターとなる菌も植物も何も入れない。食べさせてもらったが、糸は引かないものの、味は間違いなく納豆であった」。

この辺りで、ひき割りに利用する臼は、テコの力を利用して足で搗く唐臼（別名、踏み臼）で、東南アジアのタイ系諸族の杵と臼は、ほとんど唐臼である。また納豆つくっている人たちは祖父母の時代に中国から移り住んだ人たちである。

「納豆のつくり方に関して、現在は発酵させる時に植物を用いていないが、そのようなつくり方が中国からの移住とともに納豆がラオスに入ってきた時も同じであったかどうかは分からない。

(中略) プラスチック＝バッグだけで発酵を行うようになったのはいつからなのか、まだまだ不明な点は多い」と著者は述べている。

ラオス最北部に住むタイ・ルー族は「厚焼きクッキーにそっくりな乾燥センベイ状の納豆」を昔からつくっている。「食べてみたところ、この納豆は薄味で、塩とトウガラシは若干加えられているようだが、全く塩辛くなかった」。

一方、山地に住むチベット・ビルマ系諸族のプーノイ族や中国系のホー族の市場でも型にはめて乾燥させた分厚いセンベイ状納豆が売られている。

2013年、著者はタイ・ルー族の村で、茹でた大豆を大きな葉に包んで発酵させる納豆に出会っている。この葉はチマキをつくるときにもよく使われる葉で、納豆は粒状のままでも食することもあるが、ほとんどは乾燥センベイ状にする。発酵させたあとに「粘りはでるが、糸を引くほどではないらしい」。

この村のタイ・ルー族は約50年前に雲南省西双版纳から移住してきた。さらに、この章では納豆の利用法（食べ方）やコメでつくった麺（カオ・ソーイ）に納豆を入れて食べる食べ方についても考察している。

この章の最後では「ラオスの納豆はどこからきたか」を論じている。

「ラオスは中国から伝播してきたルートとタイから伝播してきたルートがちょうど交わった場所、すなわ“納豆交差点”なのではないか。ラオス北部に納豆が広がったのは、カオ・ソーイによるものではないだろうか」と著者はいう。

第四章 多様な調理法 ―タイ

「タイの納豆はラオスと同じく“トゥアナオ”と呼ばれ、タイ北部の特産品である」。ここでは粒状納豆（トゥアナオ・サー）、ひき割り状納豆

（トゥアナオ・ム）、乾燥センベイ状納豆（トゥアナオ・ペーン）の3種類の納豆がつくられている。

しかし、「タイの納豆に関する研究は、歴史が浅く、その数もひじょうに少ない」と著者は述べている。情報が少なかったとはいえ、評者は1995年にタイ北部を旅して、市場でセンベイ状の大豆食品のようなものをみたが、本書を読むまで、それが「乾燥センベイ状納豆」だとは知らなかった。人間は、その人の持っている知識の量に応じてしか、ものをみることができないのである。

本章では、タイ北部の納豆を紹介しながら民族の特徴や地域間の関係についても考察している。

タイ北部には不法に国境を越えて移住してきたとされるカレン、ラフ、アカ、リス、ヤオ族など10もの山地民族がおり、総称して「チャオ・カオ」という。

「チャオ・カオは中国雲南省から耕作適地を求めて移動し、ラオス側もしくはミャンマー側からタイの山岳地帯に入ってきた。(中略) タイ北部で納豆をつくっているのが、チャオ・カオと分類される山地の民族ならば、納豆の伝播や拡散について簡単に説明がつく。しかし、山地の民族は、全く納豆をつくらない。既存研究でも報告がない。では、(タイ北部では) 誰が納豆をつくっているのか。私が調査をした限りにおいては、山地民ではなく低地で水田を営む、コンムアン(タイ・ユアン) およびタイ・ヤイのタイ系民族であった」。

コンムアンはタイ語で「街のひと」を意味し、平地に住むタイ北部の人の総称である。またタイ・ヤイは中国南部から移住してきた民族である。

タイ北部の市場には「乾燥センベイ状納豆のほかに、バナナの葉に包まれたひき割り状納豆があり、糸はほとんど引かない。塩とトウガラシのほ

かに味の素のような化学調味料が加えられているような味がした」。モチ米のご飯につけて食べるのが一般的である。

タイ北部では薄い乾燥センベイ状の納豆が主流であるが、ラオスでよく見られる分厚い乾燥センベイ状も存在する。また工場で大量生産されたパッケージされた乾燥センベイ状納豆もあり、それを粉末にした納豆もあるが、いずれも発酵の際に菌の供給源となる植物は入っていない。

タイ北部には中国系のホー族がつくっている四角い乾燥センベイ状の納豆もある。また乾燥センベイ状納豆を火で炙ったものもある。これはそのまま食べる。バナナの葉で三角形に包んだひき割り納豆もある。これなどは外国人では知らなければ決して見いだせない。

カレン族の多い地域の市場でも納豆を売っているが、つくっているのはコンムアン族である。これは大豆を茹でて、塩を入れて潰してからバナナの葉に包んで発酵させ、それから蒸す。このほか、タイ北部では粒状納豆（トゥアナオ・サー）も市場で売られている。

「大豆は朝7時から茹で始め、昼過ぎには茹で上がるという。その後、チークの葉を引き詰めた竹カゴに、茹で上がった大豆をしっかりと水を切って入れ、3日間発酵させる。発酵2日目の納豆の表面には白い綿状の菌膜ができていて、枯草菌で正常に発酵していることが示されていた。チークの葉は、必ず裏面が大豆と接するように敷く。（中略）2日間発酵させたものは、全く糸は引いていなかった。」

その発酵させた納豆を挽肉用のミンチ機で挽く。

ひき割り状納豆をつくる場合は、塩、トウガラシ、ニンニク、ショウガ、刻んだタマネギを混ぜ合わせる。それをバナナの葉に包んで蒸し、その後、軽く炙る。炙らないと1～2日しかもたない

が、炙ると3～4日持つという。乾燥センベイ状納豆もつくられている。

生産者によっては竹カゴにチークの葉を敷いて茹でた大豆を発酵させる方法と、プラスチック＝バッグを用いて発酵させる方法が共存している。

竹カゴを用い、チークの葉を敷いて3日間発酵させた方は臭いが強く、これを好む人たち（タイ・ヤイ）がいる。またプラスチック＝バッグを用いると臭いが弱い納豆になり、コンムアン族はこの方が好みである。プラスチック＝バッグを用いると発酵期間を長くしても臭いは強くない。

こうしてつくった納豆を乾燥センベイ状納豆に作り上げる。

「炙った乾燥センベイ状納豆を石臼で叩いて粉末状にした“ナムブリック・トゥアナオ・ボン”も、茹でた野菜などにつけて食べる。炙った納豆の香ばしい香りが口いっぱいに広がる。粉末納豆を野菜につけて食べるのは、間違いなく日本でも受け入れられそうな味だ」。

「定番である軽く炭火で炙ったひき割り納豆“トゥアナオ・ム”は、モチ米につけて食べると最高に旨い。これだけあれば、おかずは何もいらぬ。また、炭火で炙った乾燥センベイ状納豆（トゥアナオ・ペーン）は、ご飯のおかずにしてもいいが、箸休めに少しちぎって食べたり、食事が終わった後の口直しに食べたりするといい」。

著者はタイ・ヤオの人びとの生活に納豆が浸透しており、また日本などよりも多様な納豆の調理方法がみられることに驚いている。

タイ北部では民族にかかわらず納豆はポピュラーな食材で、麺類での利用もみられる。ラオスではカオ・ソーイと呼ばれる米麺で納豆が使われるが、タイ北部でもカオ・ソーイ・ナムナーとして民族に関係なく日常的に食べられている。

ここまで読んでくると、読者は当然に納豆菌の

供給源は何なのかとの興味をいただく。

大豆を煮ても、生き残った耐熱性の菌が種となることもあるらしい。また納豆をつくるのにフタバガキ科の樹木の葉を竹カゴに敷いているが、地元の研究者がいうように「通気性を保つために毛が生えている葉を敷いているとは思えない。(中略) 納豆をつくるために特定の植物の葉を入れる行為には意味があるはずである。おそらく、その植物に付着している特定の枯草菌が納豆の味を決めていると考える方が説得力に富む説明ができるだろう」。

第五章 納豆の聖地へーミャンマー

ミャンマーは外国人の入域が許可されていない地域も多いが、これまでの調査でミャンマーの特色を「納豆生産における空間的な非連続性」だと著者はいつている。

つまり、ビルマ系民族が居住する地域では、ほとんど納豆を見かけないが、タイ系民族、例えばシャンの人たちが住むシャン州では、どこでも納豆を見かける。

タイとラオスでは民族を問わずに納豆は、すべて「トゥアナオ」だが、ミャンマーでは民族ごとに納豆をさす言葉が異なる。公用語のビルマ語では大豆と納豆が同じ言葉で「バーボウツ」とよぶ。

この「バーボウツ」は乾燥しているものと湿っているものの2種類がある。

乾燥しているのは「バーボウツ・チャウ」で、ラオスやタイの乾燥センベイ状納豆が、それに相当する。また湿っているのは「バーボウツ・ソー」と称され、ラオスやタイの粒状納豆とひき割り納豆が、それに相当する。

シャン州北部では「納豆を発酵させる際、プラスチック＝バッグを用いていたが、その中に現地語で“イン”と呼ばれる葉を入れていた。これはフタバガキ科の葉で、タイのメーホンソン県ア

ンポー村で用いられていたものと同じである。チークの葉も使うという」。シャン州のある村では納豆専用としてのミンチ機が開発されていて著者の興味を引きつけている。なお、シャン族の納豆生産は、つくり方がタイのタイ・ヤオ族とひじょうに近いと著者は書いている。

シャン州のある村の市場では「納豆専門店」もあり、乾燥センベイ状納豆、干し納豆、そしてトウガラシやショウガなどを振りかけた粒状納豆、そして蒸し納豆もある。

「粒状納豆は全く糸引きがない」。蒸し納豆をつくっているのは中国雲南の徳宏地区から移住してきた人たちだという。

ある納豆生産者は「1980年代までは竹カゴにチークの葉、またはシダを敷いていたという。しかし、1990年代に入ってから葉を使わず、麻袋で煮豆を発酵させるようになり、その後、市場に売ようになった1999年からはプラスチック＝バッグだけで納豆をつくるようになった。

シダはタイ北部でも利用されており、東南アジア大陸部の広範囲にわたって菌の供給源として利用されている植物のようである。

シャン州の州都ミッターナの市場では納豆が葉に包まれた状態で並べられている。「おそらく、当地の納豆を知らない旅行者は、これを納豆だとは認識できないだろう。しかし、その葉を開いてみると、強く糸を引く納豆が姿を現す」。

ミッターナではクワ科イチジク属の木の葉を「納豆の葉」と呼んで、利用している。

ここでも乾燥センベイ状納豆がつくられるが、もっと簡単につくるひともいる。5時間ほど茹でた大豆をイチジク属の葉で包み、囲炉裏などの温かい場所において2日間発酵させると完成である。冬には囲炉裏の火を消すことはない。温かいところで発酵させないと糸引きが強くなる。またカチン州ではクワ科イチジク属の葉で包ん

で発酵させた粒状で糸を引く納豆（バーボウ・ソー）が乾燥センベイ状納豆より多く見られる。またナス科の植物を菌の供給源とする人たちもこの地域にはいる。

著者は山岳地帯のチン州にも足を伸ばしている。

「かつて平地や河畔沿いに住んでいたチンの人たちは、ビルマ族やシャン族の侵略と攻撃によって、14～16世紀頃に現在の丘陵に移り住んだと言われている」。

標高1,150mの僻地山村では自家用に納豆をつくっている。ここでもバナナの葉を利用し、糸引き納豆をつくる。発酵後は臼と杵で潰し、青トウガラシを入れる。潰した納豆はヒョウタンにいれて保存し、3カ月くらいは持つ。乾燥センベイ状納豆もつくるが、ひき割り納豆の方がフレッシュで美味しいという。

場所によっては粒状納豆は保存できないので、必ず乾燥センベイ状納豆にするというところも存在する。この乾燥センベイ状納豆は厚焼きのクッキーそっくりの形状である。

ある女性は「なんと鍋のままで納豆をつくっていて、それを市場で販売していた。水がなくなるまで茹でて、その鍋を囲炉裏の上に置いて4日経つと、納豆ができるのだという。（中略）究極の簡易的製法だ。食べさせてもらおうと、糸は全く引かない。しかし、味は納豆である。実際に発酵していて菌膜も確認できる。茹でた鍋でも枯草菌が死なずについているというのは本当であった」。

「カチン州でも民族によって納豆のつくり方には大きな違いがあったが、乾燥センベイ状納豆がほとんどないという点は共通していた。また商業的な生産を行っている世帯の大半ではプラスチック＝バッグ（世帯によっては鍋だけ）で発酵させており、それはミャンマーだけではなく、ラオスやタイとの共通性も見いだすことができる」。

シャン州南部のシャン族の村落では市場で粒状納豆を購入する家族も多い。そのつくり方は弱火で8時間茹でた大豆を、竹カゴに入れたプラスチック＝バッグで2日間発酵させるだけである。「発酵中の納豆を見せてもらおうと、菌膜も確認でき、発酵はきちんとしているようである。さらに糸引きも確認できた」。

乾燥センベイ状納豆が多く、粒状納豆やひき割り納豆の加工品を見かけない市場もある。

一方、パオ族はチベット・ビルマ語系諸族のひとつであり、その居住地域はミャンマー北部（シャン州）と南部（カレン州・モン州）に居住する。

パオ語で納豆は「バーセイン」で、「バー」は豆、「セイン」は発酵している状態をいう。パオ語でも、やはり納豆や「腐った豆」である。乾燥センベイ状納豆は「バーセイン・セン」、粒状納豆もしくはひき割り納豆は「バーセイン・アサオ」という。

市場では大きめの碁石のような乾燥センベイ状納豆がほとんどで、それを売っているのは、すべてパオ族だった。

つくり方は「目の細かい竹カゴに茹で上がった大豆を直接入れて、その上から布などをかぶせて、納屋のような場所で2日間おく。発酵中の納豆は糸を引いていた。また味も日本の納豆とほとんど同じであった」。それに塩を加えてミンチ機で碎いて「納豆の葉」を用いて平たくする。シダや竹の葉を竹カゴの側面利用するひとたちもいる。納豆は日干しにする。パオ族特有ともいえる大きめの碁石のような乾燥センベイ状納豆は碎いてから調味料として様々な料理に使う。シャン族やタイ・ヤイ族にとっての納豆はソールフードであるという。

著者の、あるインフォーマント（シャン族）が使っていた大豆は、すべて市場で購入していた。

「使っていた大豆は私から見ると極小粒なものだが、これでも大きいくらいだと言う。もっと小さなものがある、それが粒状納豆をつくるのに適しているとのことだ」。

またカチン州のある村では大豆を茹でる前に水に浸すと糸引きが弱くなるとか、またチン州のある村では発酵中に密閉せずに風が入ると粘りがなくなるといふ。「このような昔から伝えられている“教え”を各地域で集めることによっても、納豆の共通性を明らかにできるのかもしれない」。

ところで、シャン州では乾燥センベイ状納豆が生産されているが、「共立女子大学の調査チームは、2004年12月に（シャン州の）チャウマーにおいて、市場で植物の葉に包んで発酵させた粒状納豆、そして民家で稲ワラのベッドの上に茹でた大豆を広げて3日間乾燥させる納豆について報告している」。東南アジア地域で稲ワラを用いた納豆を紹介したのは共立女子大学の調査チームがはじめてだと著者は述べている。

著者も菌の供給源として用いる植物が稲ワラ、またはシダである村の納豆を見出しているが、住民は「稲ワラよりもシダで発酵させた納豆の方が美味しい」といふ。雨季には森にはいってシダを採取することが困難で、シダは通年で利用できないらしい。そこで稲ワラで代用するというのが本当のところらしい。稲ワラを竹カゴに敷いて、そのなかでプラスチック＝バッグに入れた大豆を発酵させる。稲ワラを利用することについて、「日本との直接的な関係はない」と著者は述べている。

こうした乾燥センベイ状納豆を商業的に生産して販売する人びとも多い。その中には中国雲南省徳宏タイ族ジンポー族自治州から、両親と移住してきたひともある。徳宏では漢族が稲ワラを用いて商業的納豆生産をしているので、それがミャンマーに伝播した可能性もある。

タイでみられたひき割り納豆はミャンマーでは全く見られないが、ミャンマーでは納豆が民族の枠を超えて、かなり広範囲に流通し始めている。

第六章 ヒマラヤの納豆ーインド・ネパール

ヒマラヤ地域、とくに東ネパールのキネマは、先にもふれたが中尾佐助が『料理の起源』（1972）で紹介してから知られるようになった。中尾は東ネパール・シッキムに加えてブータンも糸引き納豆をつくと述べている。東ネパールやインドのシッキム州、さらにはブータンの東側のインド領アルナーチャル＝プラデーシュ州には納豆だけではなく、魚や漬け物の発酵食品が存在し、研究書も出版されている。

シッキム南部のライ族は納豆をキネマとよび、その製法は以下の通りである。

大豆を3～4時間水に浸し、その後、3～4時間大豆を茹でる。茹でた大豆を臼で軽く砕いてから、シダ植物の葉の裏側を上面に敷いた竹カゴに入れる。囲炉裏などの温かな場所に置いて、2日間ほど発酵させると強い糸引き納豆ができる。その後、天日で乾燥させて、干し納豆の状態に加工し、それが定期市などで販売される。発酵させる前に木灰を加える方法もある。灰のアルカリが枯草菌以外の雑菌の繁殖を抑えると考えられる。

著者は地元の人がつくってくれた納豆カレーを食している。

「干し納豆をお湯で戻して、ターメリック、シナモン、クミン、カルダモン、クローブなどの香辛料を混ぜただけのものである。これが、すごく美味しい。干し納豆を戻すとドロドロとした粘りが出で、粘り気のないインドの米にそのネバネバがよく絡まる。これが、日本のようなネバネバしたうるち米だと米と絡まらないので、全く違う食感になるだろう。インドで納豆とカレーの組み合わせが好まれている理由が分かった」。

シッキムでは自家用に納豆をつくる人たちもいる。

利用する植物はクワ科イチジク属の木の葉であるが、バナナやカンナの葉でも代用できる。その葉を竹カゴに敷くまえに軽く炙る。葉に水分が多いと糸引きが弱くなるからだという。そして茹でた大豆を杓子で軽く潰してから竹カゴに入れる。豆を潰すのは発酵をしやすくするためだと考えられる。移し終えた豆の上にはイチジク属の葉をかぶせ、さらに毛布を巻いて、暖炉の側に置き、発酵させる。

「ライ族が（調味料として）納豆を使うのは主にカレーと炒め物なので、生の粒状納豆でなくても水で戻した納豆で十分である。ただし、糸引きは重要だという。特にカレーで使う時は、糸引きが弱い納豆は水で戻しても粘りが出ないので美味しくないらしい。乾燥させれば糸引きは関係ないと思っていたが、水で戻して使う場合には糸引きが重要なようだ」。

先にのべたタイ系諸族がつくる乾燥センベイ状納豆は水に戻さずに利用するので、糸引きへのこだわりがないのかもしれない。

東ネパールでも干し納豆がつくられている。

著者が最初に観察したライ族の納豆は「驚くべき納豆のつくり方であった」。

「まず、大豆を軽く炒ってから3時間かけて茹でる。このとき、水がなくなるまで茹で、鍋を火から離して、ふたをして中の水が完全になくなるまで蒸すことが重要らしい。その後、鉄製のすり鉢（カップに近い）とすりこぎで茹でた大豆を割りながら、新聞紙を敷いた段ボール箱に入れる。新聞紙でしっかりと包み込み、段ボールの蓋を閉めて、布（この時は古着のセーター）を巻いて暖かい場所に置く。発酵させた後は、糸を引くという。（中略）最初に見たネパールの納豆が新聞紙と段ボールでつくられていたことに、正直、がっ

かりした」。この地域ではどの世帯でも新聞紙と段ボールを使って納豆をつくっているらしいが、植物の葉を利用することもある。「段ボールや新聞紙が悪いとは言わないが、植物を使った事例が得られないのではないかと不安に思っていたので、少しホッとした」。

この辺りでは植物の葉を利用する場合には、一般的にはフタバガキ科ショレア属の大きな葉を使う。しかし、植物の葉を全く利用しないで納豆をつくるひともいる。

また別の村（リンブー族）では納豆を次のようにつくっている。

大豆を1日水に浸した後に、1～2時間茹でる。茹でた大豆を石でたたき割り、それをムラサキ科チシャノキ属の木の葉を敷き詰めた段ボール箱に入れて、2～3日間発酵させる。その後、3～6日間、天日乾燥して干し納豆が完成する。

「（茹でた大豆を）どのように割っているか見せて欲しいと頼むと、漬け物石くらいの大きな石を、下に敷かれた石の台に叩きつける動作をしてくれた。このような動作に出会ったのも初めてである。段ボールという極めて現代的なマテリアルを発酵に使っているにもかかわらず、大豆を砕く時に使う道具は、石器時代のような。このギャップの大きさが非常におもしろい。（聞き取りをした）女性は、この村では、竹カゴを使う世帯もあり、容器はプラスチックのザルでも、段ボールでも、何でも良いと言っていた」。

この辺りの特徴は発酵させるまえに必ず灰を入れることだという。

ライ族からの影響をうけ、インド・アーリア系の民族も納豆をつくるが、それは新聞紙を用いている。しかしリンブー族は木の葉を使っており、両者には何か明確な違いがあるのかもしれない。

ネパール東部の納豆は、つくり方が違うのに、すべては干し納豆である。なぜ、粒状納豆や乾燥

センベイ状納豆がないのかは大きな疑問である。

農村部では自ら栽培した大豆を使って納豆をつくるので、大豆がある季節（乾季）には納豆をつくるが、雨季にはつくらない。その大豆の多くは水田の周囲で、いわゆる畦マメとして栽培されている。

大豆の栽培が中国で始まったことは疑いのない事実である。モンスーン地域の大豆栽培は畑作や水田の裏作としてだけの栽培ではなく、その初期段階においては畦マメのような栽培法で水田稲作の普及とともに伝播した可能性がある。

これまで述べてきたリンブー族もライ族もチベット・ビルマ語系のキランティ諸語を話す民族である。インドの研究者のひとりにはリンブー族がキネマの生産を始めた民族であると考えており、著者もこれに同意している。「それはキネマという語源だけではなく、リンブー族が伝統的な植物利用を現代に至るまで連綿と伝えているからである」。

「ミャンマーのカチン州からネパールへとつながるヒマラヤ地域の中で、納豆に関する研究が極端に少ないのがインド・アルナーチャルとブータンであろう」。アルナーチャルは中国国境に近いこともあり、軍事的な理由で今日でも入域許可が必要な僻地である。

こうした秘境にも著者は足を運んでいる。

ここでも2000年代中頃からプラスチック＝バッグを利用して発酵させる。それまでは竹のバスケットを用いた。「どちらを使っても糸はまったく引かない」。

菌の供給源としての木の葉はシソ科クサギ属やツツジ科ツツジ属のシャクナゲを使う。「シャクナゲは葉の裏側に葉毛があるが、毛のない表面が茹でた大豆と接するように（プラスチック＝バッグに）敷き詰める。シャクナゲで納豆をつくるとは思いもしなかった。ヒマラヤならではの納豆の

つくり方である。シャクナゲはバターやチーズを包んで保存する時にもよく使われるという」。

モンパ族がつくる納豆（リベジッペン）は、茹でた大豆を臼で搗いて、完全に豆を崩す。それを2～3日間天日で乾燥し、弁当箱くらいの竹でつくった容器に移して熟成保存する。半乾燥の納豆を丸く団子状（直径6～7cm）にして市場で売っている。

納豆はチリソース（チャメン）をつくる時には必ず入れる。このチャメンはソバの麺やご飯にかけたりして食べる。

アルナーチャルの一部には日本の味噌のように熟成させる納豆もある。「標高が2,000メートルを超え、気温が低く長期保存が可能であることが関係しているのではなかろうか。保存が可能であれば保存しやすい形状が発達する。この地域の住民は、（豆の）粒を完全に砕いた味噌状の形状を選んだということだ。調査は実施していないが、同じく非ネパール系住民が住むブータン東部でも似たような納豆がつくられているのではないかとと思われるのである」と筆者は述べている。

「菌の供給源として使われている植物の葉は、同じヒマラヤ地域でも、シッキム、ネパール、アルナーチャル、それぞれの地域で異なっていた。しかし、タイやミャンマーまで含めて考えると、ネパールとシッキムは、つくり方のプロセスは東南アジアと共通する部分もある。またシッキムではミャンマーで見られたシダ植物やクワ科イチジク属が利用されており、東南アジア地域との連続性をも感じさせた。

その一方で、アルナーチャルだけは異なっており、やはり特別だと言わざるを得ない。また、アルナーチャルの場合、魚醤や穀醤を使わないので、トウガラシのソースを使う時に旨み成分を加えるために納豆が欠かせないものになっている。（中略）東南アジアと比較すると、ヒマラヤの納

豆の利用方法は、アルナーチャルだけは独立しているが、地域や人による違いがほとんど見られない。シッキムとネパールは、納豆の利用に関しては同じ地域だと言えよう」。

さて、「納豆の起源」を考えるまえに、ここまでの本書の内容を、ごく簡潔にまとめると次のようになる。

- ・東南アジア大陸部の納豆は多様な形状と利用法がみられる。
- ・東南アジア大陸部の納豆は各地それぞれが地域のニーズに合った納豆を製造しており、それらは高い多様性を呈しており、それを代表するような形状や製法は存在しない。
- ・ラオスの納豆は中国雲南省から移住してきたタイ系民族が持ち込んだものである。
- ・しかし、ラオスの納豆はタイの「トゥアナオ」の影響を強く受け、簡単に生産できるプラスチック＝バッグを用いて、タイと似た生産方法が採用されている。
- ・したがって、現在、ラオスの納豆はタイとの共通性が高い。
- ・タイとミャンマーのシャン州の納豆は製造方法や菌の供給に使用する植物に共通性がみられ、納豆をつくる民族の出自も同じなので、その起源も同じであると考えられる。
- ・また、ミャンマーのカチン州の納豆は東南アジア大陸部のほかの納豆生産地と製法も形状も異なっている。このためにカチン州の納豆は東南アジア大陸部と比較するよりもヒマラヤ地域と比較した方がよい。
- ・インドとネパールのヒマラヤ地域では干し納豆と味噌状納豆がつくられている。
- ・このヒマラヤ地域の納豆は糸引きが強いほど良い納豆で、それが高く売れる。この糸引きの重要性や、クワ科イチジク属の葉で包んで発酵さ

せる方法などは東南アジア大陸部の西部カチン州における納豆つくりと共通性がある。

- ・同じヒマラヤ地域でも菌の供給源となる植物の葉はシッキム、ネパール、アルナーチャルでそれぞれに異なる。
- ・しかし、タイやミャンマーまで含めて考えると、ネパールとシッキムは納豆のつくり方のプロセスは東南アジアと共通する部分があり、東南アジア地域との連続性を感じる。
- ・したがって、シッキムとネパールは納豆の利用に関しては同じ地域であるといえる。
- ・しかしインドのアルナーチャルだけでは日本の味噌のように熟成させる味噌状納豆があり、納豆の利用方法にも独自の利用がみられるので特別な地域である。

これらの事実を踏まえて、以下に本書の結論を紹介する。

第七章 納豆の起源を探る

照葉樹林文化論では稲作がアッサム・雲南が起源地であるとしたが、その後の研究で稲作は長江下流域に比定されることになった。この結果、照葉樹林文化論そのものの根底が揺らぐことになった。

また照葉樹林文化論には年代の異なる事象が一緒くたに議論されているなどの批判もあるが、その功績のひとつは、東アジア・東南アジア・ヒマラヤを研究対象とする研究者が単に文化要素や植物利用を記述するだけではなく、なぜ、それらが、その地域で展開したのか、また他の地域とどのような関係があるのかといった新たな視点を持てるようになったことである。

著者はいう。「現在の分布域だけから考えれば、照葉樹林帯に納豆が多くみられることは事実であり、照葉樹林文化論と結びつけたい気持ちは分か

る。しかし、納豆という食べ物がいづ頃成立したものかが分からないいじょう、年代の概念がない照葉樹林文化論に立脚して、その起源地を求めるのは非常に危険である」。

照葉樹林文化論は農耕文化複合の多様性を説明するための理屈なので、ある種の食文化や物質文化の起源を求めるための概念ではない。「納豆の起源を考える際は、まず自分の目で見てきた事実、民族の移動の歴史、そして照葉樹林文化論で論じられた文化複合を総合的に加味しながら論じる必要がある」と著者はいう。

著者は「植物の利用を見れば、各地の納豆はどの段階の納豆なのか把握できるのではないかと考える。これを“納豆の発展段階論”の仮説として提示」している。

おそらく、集落の周りにはモノを包むために使える葉があった。最初は「偶然にできた納豆であったとしても、再度同じものをつくろうとしたら」前回と同じ葉を使うだろう。これが納豆のつくり方で「納豆発展の第一段階」である。

集落の周りにあるモノを包むための葉は、ひとつではないので、いくつかの葉を一通り試すに違いない。包むという発酵のさせ方で最適な葉を周囲の環境から探すのが「納豆発展の第二段階」である。この第二段階は、おそらく、さらに細かく分けることができる。

最初は少量の大豆しか包まなかったと考えられるので、少量の大豆を葉に包む段階があり、これを「納豆発展の第二a段階」とする。食料として認知されていれば、もっと大量につくろうとするので、大量の大豆を葉に包むことになり、これを「納豆発展の第二b段階」とする。

やがて、植物の葉は「包む」のではなく「敷く」という目的に変化する。「シダ植物などはその典型だろう」。これが「納豆発展の第三段階」である。

最終的に東南アジアやヒマラヤの人びとは植物の葉を使わなくても納豆ができることに気づく。このときに使われるのは竹カゴ・麻袋、はてはプラスチック＝バッグであったりする。これが「納豆発展の第四段階」である。

この発展段階のなかに日本の納豆を位置付けるなら、日本の納豆は納豆菌を振りかけて発酵させるので「納豆発展の第五段階」となる。

これを踏まえて「東南アジアとヒマラヤの納豆の発展段階」を述べて、それを地図上に提示している。これが、まことに興味深い。

第三段階の納豆が東南アジアとヒマラヤで最も多く見られるつくり方である。「注目したのは発酵容器よりもむしろ植物である」。シダ植物が一番美味しい納豆ができることは多くの民族が指摘している。

第四段階の納豆は、植物を使わないで自然界の枯草菌で茹でた大豆を発酵させるものである。多くの場合、この方法は商業的納豆生産と結びついている。

微笑ましく思えることは、自然界の枯草菌が茹でた大豆を発酵させている事実を実際に納豆をつくっている人びとが知らないという事実である。

納豆の起源を論じるうえで、上記の発展段階は重要な意味をもっている。

「なぜなら、ある地点からある地点へ、どの段階での納豆が伝播したのかということを考えなければならないからである」。

ラオス北部では第四段階の納豆が、いきなり中国雲南から伝播してきた。

著者は「ある一点から波が広がるように納豆が外延化したわけではなく、民族の移動と共に、何段階かに分けて納豆が広がったと考えるのが妥当である」という。

次に本書は形状による納豆の分布を示して、その伝播を探っている。「東南アジア地域では粒状

納豆の地域、乾燥センベイ状納豆の地域、そしてひき割り状納豆の地域が西から東へとすこしずつ重なり合いながら分布している」。

先の発展段階の地図と照らし合わせると東南アジア地域は以下のような段階にある。

- ・粒状納豆の地域：第二段階と第三段階
- ・乾燥センベイ状納豆とひき割り状納豆の地域：第三段階と第四段階
- ・ヒマラヤ地域：第三段階と第四段階

中尾佐助は、単に干したり、ひき割り状にしただけでなく、ひき割り状にして塩やトウガラシを入れ、熟成させたり、乾燥センベイ状にしたりする納豆を「高度化ナットウ」と称した。著者は「必ずしも高度化ナットウのほうが長い歴史を有するとは言い切れない。民族によって、食の嗜好が異なり、また納豆の利用のされ方も異なっており、カチン州の民族のように、粒状納豆を食べるのを好む人たちもいるのである。こうした場合、納豆を加工する次の段階へは進まない。日本人も粒状の糸引き納豆を好んで食べる民族であり“高度化ナットウ”は非常に少ない。ただし、(日本の)発展段階は、より高次の段階である第五段階へと進んでいる」。

当然のことではあるが著者の発展段階論をベースに考えると、納豆の起源地は一元論ではなく、おのずから多元論になる。著者のいう納豆の「発展段階論は、茹でた大豆を放置しておく、納豆になるという極めて高い可能性をベースに考えたものである」。納豆づくりは、どこか一カ所で起こるものではなく、どこでも簡単に起こりうる現象なのである。

著者は、「最終的にフィールド調査、植物利用から導き出した納豆の発展段階論、そして納豆の形状などから導き出した東南アジアとヒマラヤの納豆の起源地を」図示している。

その結果のみを記せば以下の4カ所が著者のい

う納豆の起源地である。

- ① 東南アジア・タイ系（民族の地域；以下同じ）
- ② 東南アジア・カチン系
- ③ ヒマラヤ・チベット系
- ④ ヒマラヤ・ネパール系

最後に、著者は「民族移動と納豆の起源の関係を」論じている。

先に挙げた4地域では、民族がある場所から移動してきた後に、その地で独自の納豆文化を形成したとするのが著者の考えである。

この研究には課題もある。上述の4地域のなかで、①と②は、ひとつの起源地として統合できる可能性があると言著者は述べている。これは、この二つの地域が接する中国雲南省徳宏地区、および西双版纳地区の調査が著者には手つかずだからである。インド北東部の納豆についても未確認の空白があるという。

本書では糸引き納豆に焦点があるので、納豆菌を用いていない発酵の大豆食品を研究対象にしていないのであるが、発酵という大きな視点でみれば麹菌（コウジカビ）の存在も気になる。麹菌を用いる技術はヒマラヤから日本を含む照葉樹林帯を中心に、北は中国、南はインドネシア（松山、1996）にまで広がっている。この地域は糸引き納豆の分布と大きく重なる部分がある。納豆菌と麹菌との地域的な相関関係も知りたくなる。

蛇足ではあるが、日本における糸引き納豆は日本で生まれたものであり、その発生は平安時代で、その場所は京滋地方であるとする見解もある（松本、2008）。仮にそうだとすると柳田國男の言語周囲説を念頭におくと、納豆文化は近畿地方から日本列島に同心円的に広まった可能性がある。しかし、一般的にいつて、西日本には納豆文化が薄く、東日本では納豆文化が濃密である（立山・本間、2009）。本書を読んでいると、西日本と東日本における納豆文化の密度の濃淡の要因を知りた

くなる。

日本の寺納豆は、納豆とは銘打ってはいるが本書でいう納豆ではない。京都の一休寺や大徳寺、浜松の大福寺などがあるが、材料や製造工程は納豆との共通点もあるが、相違点もある。大福寺納豆などはサンショウの風味がついていて、タイ北部にある塩や数種の香辛料を加えたひき割り納豆の「製法」を思い出させる。

視点を大きくとって納豆菌と麹菌を用いた技術の起源や展開に、相互の関係があるのか、ないのかななどにも興味が湧く。

真の学問は、それに触れたひとがイメージを膨らますことのできるものである。それに触発されてイメージを描くことのできない学問には人間を豊かにする何か欠けている。

研究者は客観的で、かつ普遍的な知識体系の確立をめざす。そこから得られるものは豊かな知識ではあるが、普遍的なものである。したがって、人間個々の生活実感とは直接的には結びつかない。その分野の学問が進めば進むほど専門化してくるので専門外のひとからは「学問は自分たちとは関係なく、つまらないもの」とみられてしまう傾向にある。学問が発展すればするほどに、こういうことになる。したがって、研究者は、このジレンマを克服する必要がある。専門家は自分の研究の過程で得られた手法を駆使して、難しいことをわかりやすく説明するという義務をも負っている。これは本書を読んだ評者の感想の一部である。

著者は、この研究を「納豆を探すという“趣味”のような調査」(p.128)であると述べているが、趣味が高ずれば、研究手法をもった専門家は、このように「文化を論ずることができる」のだから研究者が趣味を大切にできるような研究の風土が必要なのである。

かく言う評者も奇妙な研究をしてきたが、鈍感

な学生には「その研究をして世の中に何の役に立つのですか」と尋ねられたことがある。評者の答えは次のようなものである。「役には立たないかも知れないが私は事実を知りたいのだ」。

イギリスの登山家、George Herbert Leigh Mallory (1886-1924) は「なぜ、山に登るのか」と聞かれて、「そこに山があるからだ」と答えたという。

「なぜ、学問をするのか」と問われれば人文科学や社会科学をしている研究者は「そこに疑問があるから」と答えるしかない。

もっとも、本書でもふれている文化人類学者の岩田慶治 (1922～2013) は「(研究対象にした地域を) 愛さないと見えないものというのがあるんじゃないですか」と言ったと鷺田 (2015) が書いている。研究とは方法さえ学べば誰もができる客観的な作業と考えていた鷺田は、この言葉に衝撃を受けたという。たしかにフィールド＝ワークをする研究者には、「感情移入は必要ない」という専門家もいるが、研究対象地域に対する好ましい感情を持たなければ見えるはずのものを見逃してしまうかもしれない。

実のところ、若いころの評者は職を得るために論文を書いた。これは苦しかった。しかし、それが報いられたときには苦しさも軽減されたが、なかなか研究の楽しさを味わうという領域は見えなかった。本書の著者である横山 智氏は若くして、その領域に到達しているようにみえる。

文 献 (年代順)

- 石毛直道・ラドル, K. (1990): 『魚醤とナレズシの研究 - モンスーン・アジアの食文化 -』岩波書店, 359p.
- 市川健夫・山本正三・齋藤 功 (1984): 『日本のブナ帯文化』朝倉書店, pp.1-3.
- 上山春平編 (1969): 『照葉樹林文化』中公新書, 208p.
- 上山春平・佐々木高明・中尾佐助 (1976): 『続 照葉樹林文化』中公新書, 238p.

- 立山千草・本間信夫 (2009): 地図化して認められる日本の食文化。地理月報, 513号, 二宮書店, pp.1-3およびp.18.
- 中尾佐助 (1972): 『料理の起源』日本放送出版協会, pp.121-124.
- 星川清親 (2003): 『改訂増補 栽培植物の起源と伝播』二宮書店, p.55.
- 松本忠久 (2008): 『平安時代の納豆を味わう』丸善ブラネット, 317p.
- 松山 晃 (1996): 『東南アジアの伝統食文化－その形成と系譜－』ドメス出版, pp.297-316.
- 鷺田清一 (2015): 折々のことは8. 朝日新聞, 2015年4月8日号.

付 記

日本では「糸引き」は、それが足りないと生産者にクレームが来るほど重要な納豆の要素であるが、茨城県工業技術センターは糸引きの少ない変異菌を見出し、2014年4月に特許を申請した。これに基づき、最近、ネバネバを3分の1にした納豆が開発され、フランスへの輸出が始まった。混ぜても箸からぼろりと落ちる程度のネバネバしかないとのことである。独特の香りがするチーズを好み、発酵食品に対する抵抗感が少ないとみられるフランスが当座のターゲットだそうである(朝日新聞2015年2月12日夕刊)。

「和食」が*washoku*として世界に知られつつあるが、将来、納豆がヨーロッパに定着し、広まるのか、納豆に興味をもつ人びとには楽しく、また興味ある問題である。

(白坂 蕃)

山下琢巳著: 『水害常襲地域の近世～近代～天竜川下流域の地域構造』古今書院, 2015年1月刊, 277p., 6,400円(税別)

治水技術の未成熟な時代にあつて、河川の氾濫によってもたらされる水害を完全に克服することは困難であった。河川下流域に代表される水害常襲地域は水害によって生命や財産を脅かされる可能性が高く、居住条件的に「不利」な地域であるとみなされやすい。本書は天竜川下流域を対象として、そこに住む人々が水害を「前提」、あるい

は「考慮」した社会経済活動をいかに持続してきたのか、また近代的な土木技術の導入による水害減少により、そうした生活形態がいかに変容したのかを明らかにしたものである。

個人的なコメントになるが、評者の故郷は本書のフィールドに近い浜松であり、評者も小学校時代から郷土学習などを通して「天竜川の水害とその治水」というテーマには幾度となく接してきた。ただし、そこで教えられた内容は、常に水害に苦しめられる住民の姿と、私財を投じて治水事業に貢献したある篤志家の功績、その治水によって住民は水害に悩まされることはなくなりました、という単純化されたストーリーであったように記憶している。その後大学院に進学して著者の研究を知ることになったが、著者が描く地域像・民衆像は評者が把握していたステレオタイプな水害と治水のイメージとはかけ離れたものであり、水害をある意味で「活用」しながら生活を営んでいく民衆の姿に新鮮な驚きを感じたことをよく覚えてい

本書は著者・山下琢巳氏が2006年12月に筑波大学に提出した学位論文「近代における水害常襲地域の展開と構造－天竜川下流域を事例として－」をもとに新たな調査結果などを追加して再構成されたものであり、氏が卒論以降、天竜川下流域をフィールドとして続けてこられた研究の集大成といえる。

本書の構成は下記の通りである。

第1章 序論

第2章 天竜川下流域の水害史

第3章 水害頻発期における天竜川下流域の存立基盤

第4章 河川改修工事と天竜川下流域への影響

第5章 水害減少期における天竜川下流域の地域構造

第6章 天竜川下流域における地域構造